

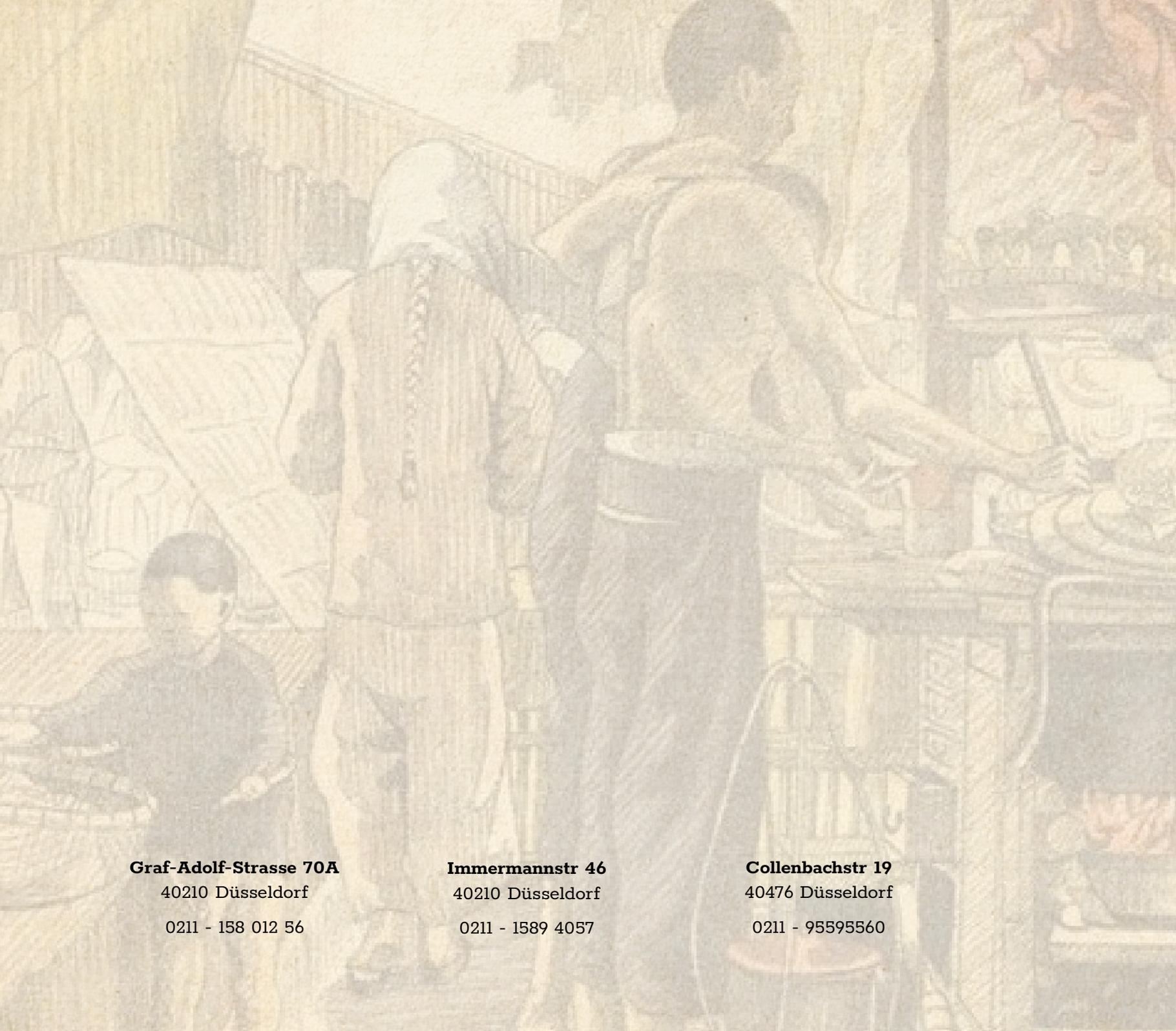


Collenbachstr 19
40476 Düsseldorf
0211 - 95595560

Öffnungszeiten
Mo.-So. : 12⁰⁰ - 22³⁰

Email
info@tol980-gmbh.de

Kartenzahlung erst ab 10 EUR



Graf-Adolf-Strasse 70A

40210 Düsseldorf

0211 - 158 012 56

Immermannstr 46

40210 Düsseldorf

0211 - 1589 4057

Collenbachstr 19

40476 Düsseldorf

0211 - 95595560

XIN CHÀO

Willkommen im vietnamesischen Vegan Streetfood-Restaurant

“TÔ 1980”

Wir sind vier junge Menschen mit einer Leidenschaft fürs Kochen und für authentisches vietnamesisches Essen. Wir stammen aus Nam Dinh – einer kleinen Stadt südlich von Ha Noi, in der die Street Food Gerichte auf kleinen roten und blauen Plastikstühlen neben der Straße gegessen werden. Da ist es immer etwas laut, etwas chaotisch und voller Leben. Es funktioniert jedoch immer irgendwie und vor allem schmeckt es besonders lecker. Nam Dinh ist außerdem die Heimat des Gerichtes „PHỞ“, einer Nudelsuppe, die zu den traditionellsten vietnamesischen Speisen zählt. Typischerweise wird „PHỞ“ in großen Essschüsseln serviert, die auf Vietnamesisch „TÔ“ genannt werden – so, wie unser Restaurant. Denn der Name „TÔ“ ist für uns der Inbegriff für authentisches vietnamesisches Street Food. Und das muss nicht immer tierisch sein. In unserem Restaurant genießt ihr die Kunst der veganen vietnamesischen Straßenküche!

Wir sind aufgewachsen in einer von Buddhismus geprägten Kultur, die alle Lebewesen wertschätzt.

Früh haben wir gelernt, bei unserer Ernährung auf vegane Produkte zu achten. So gibt es in Vietnam den Brauch, zwei Mal im Monat (immer an Vollmond und am ersten Tag des Monats nach Mondkalender), vegan zu essen. Unsere Gerichte werden immer frisch, gesund und mit viel Gemüse zubereitet. Gerne wollen wir euch davon überzeugen, wie lecker Essen, komplett ohne Fleisch, Eier und andere tierische Produkte, schmecken kann.

Alle unsere Suppen, Soßen und Speisen sind hausgemacht. In der Küche bereiten wir die veganen Zutaten auf originelle und gleichzeitig einfache Art zu.

Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker benutzen wir nicht.

„AI ẶN PHỞ ĐẶY“, rufen die Verkäufer auf den Straßen Nam Dinh. Das gilt auch bei uns: „Hier gibt es leckere Nudelsuppe!“ Außerdem stehen frische Sommerrollen, vegane Burger, hausgemachte Getränke und viele andere vegane Street Food Spezialitäten auf unserer Karte. Probiert doch mal unsere „TÔ BẾ“ – köstliche Kreationen aus unserer wunderbaren Küche, die in kleinen Schalen serviert werden.

Erlebt bei uns das vietnamesische Flair mit seiner authentischen Straßenküche.

All das gesund und nicht nur bei Vollmond.

Wir wünschen „Chúc BẠN ẶN Ngon“ – Guten Appetit!

TÔ BÉ - SMALL BOWL 6,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

- 1. MANGO SALAT** ^{E,F}
Frische Mango mit Gurken,
Sojasprossen, Lotusstängel,
Cherry Tomaten, Paprika,
Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen,
Limetten-Dressing
- 2. VEGAN BURGER** ^{A,E,F}
Gedämpftes Hefebrotchen mit
Süßkartoffeln, Sojabohnen, Gurken,
Mango, Röstzwiebeln, Teriyaki und
Mango Sauce
- 3. TOFU CHIEN COM** ^{A,F}
Seidiger Tofu mit knusprigen
grünen Reisflocken ummantelt,
serviert mit hausgemachter Chili
Himbeere Sauce
- 4. BUNBAO** ^{A,F}
Gedämpfte Hefeklöße mit einer
Vegan Füllung
- 5. TROPICAL BALL** ^{A,F,N}
vegane Bällchen aus Jackfruit,
Haferflocken, Erbsenmehl und
Zwiebeln mit feiner
Knoblauchnote, serviert mit
einer Süß-Sauer Sauce
- 6. SUMMER ROLLS** ^{E,F,N}
Frische Reispapierrollen gefüllt
mit Tofu Reismudeln, Mango,
Salat, Gurken, Minze
mit einem Hoisin-Erdnuss Dip
- 7. VEGAN SPRING ROLLS** ^A
Knusprige Reispapierrollen
gefüllt mit Glasnudeln,
Morcheln, Shiitake und Gemüse,
serviert mit Süß-Sauer Sauce
- 8. VEGAN CHICKEN
WINGS** ^{A,F}
knusprige vegane Chicken Wings
aus Soja Struktur mit
Veganer Chili-Mayonnaise
- 9. COLOURFUL VEGAN** ^{A,F}
Frittierter Brokkoli, Aubergine,
Paprika, Lotuswurzeln, Süßkartoffeln
mit einer Süß-Sauer Sauce
- 10. EDAMAME**
Gekochte grüne Sojabohnen
mit Kristallsalz aus
dem Himalaya

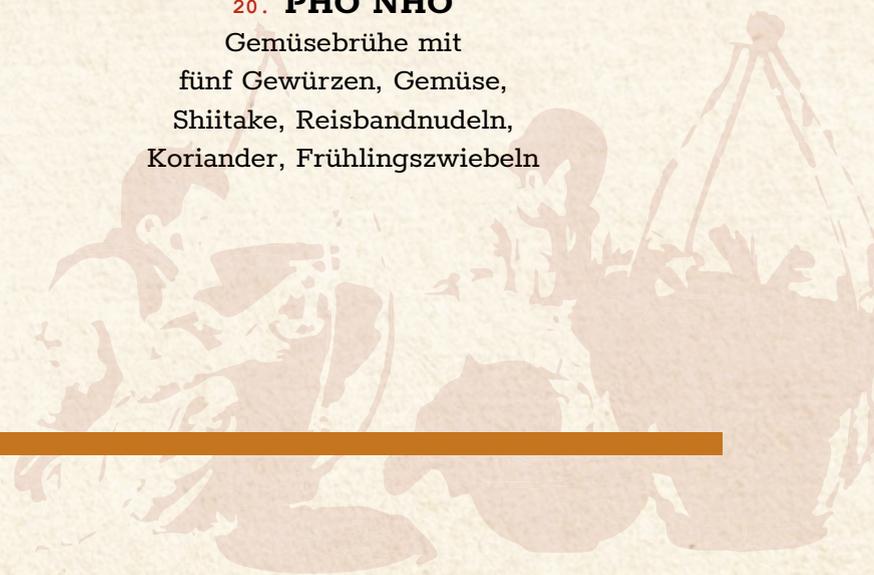




TÔ BÉ - SMALL BOWL 6,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

- 11. MAGIC ROLLS** ^F
Gegrillter Tofu, Austernpilze,
Sojastreifen umwickelt
mit aromatischen Betelblättern,
Erdnüsse
- 12. CA BUNG** ^F
Geschmorte grüne Banane,
Tofu, Aubergine mit Kräutern
- 13. SÜSSKARTOFFEL
POMMES** ^F
Frittierte Süßkartoffel-Sticks
mit hausgemachter
veganer Chili-Mayonnaise
- 14. GOI DU DU** ^{E,F}
Grüne Papaya, Möhren,
Cherry Tomaten, Tofu,
Kräuter und Erdnüsse mit
Chili-Knoblauch Dressing
- 15. HEALTHY SALAD** ^{N,F}
Frischer Salat mit
Cherry Tomaten, Avocado,
Gurken, Rucola mit
einem Sesam Dressing
- 16. TOFU STICKS** ^{A,E,F}
Knusprige Tofu-Sticks
mit einer Sate-Erdnuss Sauce
- 17. BANH GOI** ^{A,F}
Knusprige Teigtaschen
gefüllt mit Gemüse, Seitan
- 18. GYOZA** ^{A,F}
Gegrillte Teigtasche gefüllt
mit Gemüse, serviert mit
einer Teriyaki Sauce
- 19. HA CAO** ^{A,F,N}
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt
mit Gemüse, geröstetem Sesam
mit einer Sojasauce
- 20. PHO NHO**
Gemüsebrühe mit
fünf Gewürzen, Gemüse,
Shiitake, Reisbandnudeln,
Koriander, Frühlingszwiebeln



TÔ TÔ - LARGE BOWL 13,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

30. BUN TRON ^{E,F}

Reisnudeln mit frischem Salat Mix, Sojasprossen, Gurken, Kräutern, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten Dressing und

- A. knusprigem Tofu
- B. knusprigen Frühlingsrollen & Lalot Rollen ^A
- C. gegrilltem Vegan Chicken ^A
- D. gebratenem Vegan Beef mit Chili-Zitronengras ^A
- E. gegrillten Vegan Fleisch-Bällchen ^E

31. FLAMINGO BOWL ^{A,F}

Würzig marinierter Tofu mit Chili-Zitronengras, saisonalem Gemüse im Wok geschwenkt mit Teriyaki-Soja Sauce, gedämpften dicken Nudeln und einem Stück knusprigen Tofu, ummantelt mit Reisflocken

32. MEKONG BOWL ^{A,F}

Gegrillter Tofu, Kräuterseitlinge, eingewickelt in Betelblättern, knuspriger Seitan, exotischer Mango Salat, frischer Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und roter Reis

33. KING BOWL ^F

Im Wok geschwenktes Gemüse mit Shiitake Pilzen, Bambus, Zuckererbsen, grünem Pfeffer, knusprigem Tofu, frischem Salaten und Reis

34. ONE PILLAR BOWL ^F

Vegan Fleisch gefüllt in Tofu Taschen, Party Pilz, Zuckererbsen, Baby Mais in Tomaten Sauce, Koriander, Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis





TÔ TÔ - LARGE BOWL 13,90€

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

35. PHO CHAY ^F

Gemüsebrühe mit fünf Gewürzen, Tofu, Shiitake, saisonalem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander und Reisbandnudeln

36. TO SPECIAL ^F

Saisonales Gemüse mit Kokosmilch, Salat, knusprigem Tofu und Reis mit ...

A. grünem Curry und Avocado

B. Mango Curry

C. Erdnusssauce ^E

D. rotem Curry ^N

37. HU TIEU CHAY ^{A,F}

Gemüsebrühe mit Tofu, Gyoza, Rettich, Möhren, Reisnudeln, Sojasprossen, Kräutern

38. BUN BAO BURGER ^{A,F}

Vietnamesische Bun Bao mit frischem Salat, Zwiebeln, frischem Mango, Gurken, Chili-Vegan Mayo, Spezial Sauce, Süßkartoffeln Pommes als Beilage. Wahlweise mit...

A. knusprigem Tofu

B. Vegan Rinderhackfleisch

C. Vegan Hühnerfleisch

39. NAM KHO TO ^{A,F}

Geschmorte Strohpilze, Shiitake Pilze, Champignons, Sojabällchen, Knoblauch, Zwiebeln, Soja-Pfeffer Sauce, Frühlingszwiebeln, gedämpftes Gemüse, Reis

DESSERT

Alle Gerichte enthalten Sesam ^N

40. STICKYREIS MONKEY ^{E,N}

Gegrillte Banane mit Klebreiscover
in Kokosmilch mit Erdnüssen
6,90

41. SỮA CHUA NẾP CẨM ^N

Schwarzer Reis mit Bio vegan Joghurt,
Mango Pulp, Chiasamen, frischen Mango,
Minze
6,90

42. MOCHI ^N

Mit 3 verschiedenen Sorten
6,90

BEILAGEN / EXTRAS

EXTRA SOSSE	1,50
REIS	2,50
REISNUDELN	2,50
BRAUNER REIS	3,50

ALLE Gerichte (OHNE GLUTAMAT) können mit scharfem
Geschmack zubereitet werden. Sprechen Sie bitte unser Personal an. 🌶️





DRINKS ĐỒ UỐNG

HOMEMADE DRINKS

Non Alcoholic 0,4L

50. **CHANH ĐÁ** - 6,50
Limette, Kumquat, Minze, Rohrzucker, Soda
51. **REDHOPE** - 6,90
Frischer Limettensaft, frische Minze,
Erdbeeren, Blaubeeren
52. **1980 ICETEA** - 6,90
Grüntee, Limettensaft, Chia,
Holundersirup, Kumquat
53. **SẢ ĐÁ** - 6,90
Eistee aus Zitronengras,
Limettensaft, Rohrzucker, Chia
54. **THOM DAU** ^{1,3,4} - 6,90
Frische Ananas, Kokosmilch, Erdbeeren
55. **LYCHEE LIMO** - 6,90
Lycheesaft, Lycheefrüchte, Sprite
56. **MARACUJA MIX** - 6,90
Frische Maracujafrucht,
Maracujasaft, Mangosaft, Soda,
frische Minze
57. **EXOTIC LOVE** - 6,90
Frische Himbeeren, Limonade, Mangosaft,
Minze, Soda
58. **RED RIVER** - 6,90
Frische rote Bete, Banane, Orange, Ingwer,
Mandelmilch
59. **SODA GALAXY** - 6,90
Blau Butterflysirup,
Limetten, Rohrzucker, Soda

HOMEMADE DRINKS

ALCOHOLIC 0,4L

60. **TÔ GẠO** - 8,90

Blaubeere, Erdbeere, frische Minze, Limette,
Reiswodka, Lychee, Chia

61. **HIMBEER MULE** - 8,90

Himbeer, Vodka, Limonade, Basilikum, Gingerbeer

62. **BLUE HAWAI** - 8,90

Ananas, Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange, Limette

63. **SUNSHINE** - 8,90

Mango, Limette, Ginger Beer, Gin

64. **VIETNAM CAPIRIHA** - 8,90

Zitronengras, Limette, Rohrzucker, Cachaca, Minze

65. **NAM DINH TOUR** - 8,90

Litschifrukt, frischer Ingwer,
Limette, Gin, Tonic Water

66. **APEROL MARACUJA** - 7,50

Aperol, Prosecco, Maracuja saft, frische Maracuja



TEE

70. **GRÜNTEE/ JASMIN TEE** 3,20
71. **TÔ WINTER** 4,20
Belebenden Bio Tee aus frischem
Ingwer, Zitronengras, Limetten,
Limetten Blättern, Agaven Dicksaft
72. **MINZE INGWER TEE** 3,80
Frische Minze, Ingwer
73. **TAM TRA** 4,20
Rose, Hibiskus, Kamille, Süßholz
74. **HEALTHY TEE** 4,20
gerösteter brauner Reis,
Schwarze Bohnen
75. **BUTTERFLY SPRING** 4,50
Heiße Reismilch mit frischem Ingwer,
Blautee- Schmetterlings-Erbse
76. **TRA CAM QUE** 4,20
Orange, Zimt, Jujube, Jasminblüten

KAFFEE

Tasse 3,90

8. **VIETNAM. KAFFEE** ^{8,G}
mit veganer Kondensmilch
89. **VIETNAM. EIS KAFFEE** ^{8,G}
Vietnamesischer Eiskaffee mit
veganer Kondensmilch

SOFTDRINKS

91. **COLA** ^{1,3,9} / **COLA ZERO** ^{1,3,9} /
SPRITE / **FANTA** ³

0,3L 3,90 | 0,4L 4,90

93. **GEROLSTEINER WATER**

Still/ Sprudel

0,25L 2,90 | 0,75L 6,90

94. **SAFT** ¹

Apfel, Ananas, Rhabarber,
Lychee, Maracuja, Mango

0,2L 2,90 | 0,4L 5,20

95. **SAFTSCHORLE** ¹

0,2L 2,50 | 0,4L 4,20

96. **TONIC WATER** ¹

0,2L 3,90

BEER

100. **VELTINS** vom Fass ^A
0,3L 3,90 | 0,5L 5,50

102. **RADLER** vom Fass ^A
0,3L 3,20 | 0,5L 4,90

103. **SAIGON/TIGER BIER** ^A
Fl. 0,3L 3,90

104. **HEFEWEIZEN** ^A
Fl. 0,5L 4,50

105. **HEFEWEIZEN** Alkoholfrei
Fl. 0,5L 4,00

106. **BOLTEN ALT** ^A
Fl. 0,33L 4,00

WEINE

Offene Weine

110. WEISSWEIN

Bettenheimer Chardonnay Trocken
Bettenheimer Weißburgunder Trocken
Bettenheimer Grauburgunder Trocken

0,2l 6,90 | Karaffe 12,90

111. ROSÉ

Bettenheimer Rosé Trocken

0,2l 6,90 | Karaffe 12,90

112. ROTWEIN

Bettenheimer Halbtrocken

Bettenheimer Trocken

0,2l 6,90 | Karaffe 12,90

Flaschen Weine

120. WEISSWEIN

Grauburgunder Aureus Sonnehang trocken

0,75l 23,90

Sauvignon Blanc

0,75l 21,90

Startup Riesling trocken Mohr Rheingau

0,75l 21,90

121. ROTWEIN

Primitivo Puglia IGT 2020

0,75l 20,90

Jazzy 36 Reserv QbA Jens Bettenheimer

0,75l 20,90

= SPIRITUOSEN =

130. **LUA MOI** Viet. Reisschnaps

2cl 3,50



ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet.

ALLERGENE

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch einschließlich Laktose
Milchzucker
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- M. Senf
- N. Sesamsamen
- O. Schwefeldioxid
- P. Lupinen
- R. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Säuerungsmittel
- 5. Mit Stabilisator
- 6. Mit Süßstoff
- 7. Mit Phenylalalinquelle
- 8. Mit Koffein
- 9. Mit Geschmacksverstärker
- 10. Geschwärzt
- 11. Chininhaltig
- 12. Mit Phosphat
- 13. Mit Milcheiweiß
- 14. Mit Taurin
- 15. Mit Schwefeldioxid
- 16. Mit Teein

